

PRODUÇÃO PRIMÁRIA

As regras de higiene apresentadas, aplicam-se à produção primária e às operações conexas, tal como:

- o transporte, armazenamento e manuseamento de produtos de produção primária produzidos na exploração, desde que tal não altere significativamente a sua natureza;
- o transporte de animais vivos;
- o transporte para entrega de produtos da produção primária de origem vegetal, pesca ou caça, cuja natureza não foi significativamente alterada desde o local de produção até ao estabelecimento.

DEFINIÇÕES:

Higiene - medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios são próprios para consumo humano.

Produtos primários - produtos da produção primária, incluindo os da agricultura, pecuária, caça e pesca.

Transformação - acção que assegura a modificação do produto inicial (aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos).

Produtos não transformados - géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, cortados moídos, desossados, picados, esfolados cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados.

Produtos transformados - géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril
- Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril
- Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril
- Directiva 95/69/CE, de 31 de Dezembro
- Regulamento (CE) 1831/2003 de 22 de Setembro
- Regulamento (CE) 178/2002 de 28 de Janeiro
- Directiva 97/78/CE, de 18 Dezembro



CONFEDERAÇÃO DOS AGRICULTORES DE PORTUGAL

Av. do Colégio Militar, Lote 1786
1549-012 Lisboa

Tel: 21-7100000
Correio electrónico: cap@cap-pt
www.cap.pt



HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

EXPLORAÇÃO AGRO-PECUÁRIA



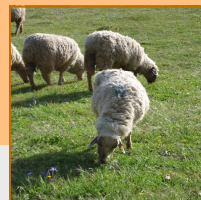
HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO NA EXPLORAÇÃO AGRO-PECUÁRIA

HIGIENE:

- Proteger os produtos da produção primária contra contaminações, tendo em conta qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente;
- Respeitar as medidas de controlo da contaminação pelo ar, solos, água, alimentos para animais, fertilizantes, medicamentos veterinários, produtos fitossanitários e biocidas e pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos;
- Cumprir das medidas de saúde e bem-estar animal e de fitossanidade com implicações para a saúde humana;
- Garantir a limpeza e desinfecção adequada de todas as instalações e equipamentos utilizadas na produção, incluindo os locais de armazenagem e manuseamento de alimentos para animais;
- Assegurar a higiene dos animais em geral assim como os vão ser abatidos;
- Utilizar água potável ou limpa para evitar contaminações;
- Prevenir a contaminação causada por animais ou parasitas;
- Garantir que o pessoal que manuseia os géneros alimentícios se encontra de boa saúde e recebeu formação em matéria de riscos sanitários;
- Prevenir qualquer contaminação através de um correcto manuseamento de resíduos e substâncias perigosas;



- Assegurar o bom estado sanitário aquando da introdução de novos animais na exploração e dar a conhecer qualquer surto suspeito de doenças contagiosas transmissíveis ao homem;
- Acatar as instruções sanitárias das autoridades competentes assim como as regras importadas quando sob uma situação de sequestro sanitário;
- Usar correctamente os aditivos nos alimentos para animais, bem como os medicamentos veterinários.



MANUTENÇÃO DE REGISTOS:

Relativos:

- À natureza e origem dos alimentos para os animais;
- Aos medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais, bem como da data de administração e intervalos de segurança;
- À ocorrência de doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem animal;
- Aos resultados de análises colhidas dos animais ou de outras amostras que possam ter importância para a saúde humana;
- Aos relatórios sobre os controlos efectuados nos animais ou nos produtos de origem animal.

SEGURANÇA DO TRABALHADOR:

As medidas de prevenção devem ter por princípio a organização dos espaços das instalações e de trabalho, de modo a serem o mais adequadas possíveis aos processos, pessoas e animais. A protecção individual e colectiva deve ser adequada à natureza do trabalho.

- Assegurar a formação e informação adequadas a todos os trabalhadores por forma a evitar comportamentos de risco;

- Cumprir sempre as instruções do fabricante na utilização de máquinas ou equipamentos;
- Garantir que as instalações possuam vias de circulação, que permitam a deslocação fácil e segura, em simultâneo dos trabalhadores e dos equipamentos de trabalho;
- Proteger as zonas de perigo de queda em altura, munindo-as de resguardos de protecção, nomeadamente guarda corpos e rodapés;
- Optar por um pavimento anti-derrapante, sem inclinações perigosas, saliências e cavidades;
- Assegurar que os trabalhadores encarregues do manejo animal disponham de Equipamentos de Protecção Individual (EPI's) adequados - vestuário, botas, luvas e máscaras;
- Prevenir a fuga dos animais através de cercas seguras e resistentes, caso se trate de regime extensivo;
- Garantir que os locais de manejo, como por ex. as mangas, permitam que os trabalhadores realizem as suas tarefas em segurança;
- Utilizar sempre uma postura correcta nas movimentações manuais de cargas;
- Ter precauções especiais na armazenagem, preparação e aplicação de produtos químicos, cumprindo as instruções das fichas de segurança de cada produto;
- Prevenir alergias, infecções ou intoxicações dos trabalhadores, devido aos riscos biológicos causados por fungos, bactérias, vírus e parasitas.

